Machine à trancher Viandes et Aliments

Instructions

1193-10388

Imprimé au Canada

Précautions Importantes

La prudence étant de rigueur dans l'utilisation de tout appareil électrique, il importe de prendre les mesures suivantes:

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas plonger le bloc moteur dans l'eau ni autre liquide, afin de ne pas s'exposer à des chocs.
3. Une surveillance étroite s'impose lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou en leur présence.
4. Toujours engager la commutateur du verrou de sûreté après l'usage.
5. Tenir l'appareil débranché en période de non utilisation, le débrancher pour démonter ou remplacer des pièces, et avant de le nettoyer.
6. Eviter de toucher aux pièces en mouvement. Ne jamais pousser de la main les aliments. Ne pas manquer de bien installer tablette, plateau coulissant, poussoir et guide de coupe sur la machine à trancher pour l'utiliser.
7. La lame est très affilée; la manipuler avec prudence au nettoyage.
8. Ne pas faire fonctionner un appareil qui a pu s'endommager en tombant ou d'une autre façon, qui fonctionne mal ou dont le cordon ou la fiche est abîmée. Envoyer l'appareil au centre de service d'entretien autorisé le plus proche, pour fin de vérification, mise au point ou réparation d'ordre mécanique ou électrique.
9. L'utilisation d'acessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut comporter des risques.
10. Ne pas l'utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du dessus d'armoire ni toucher à des surfaces chaudes.

Conservez Ces Instructions

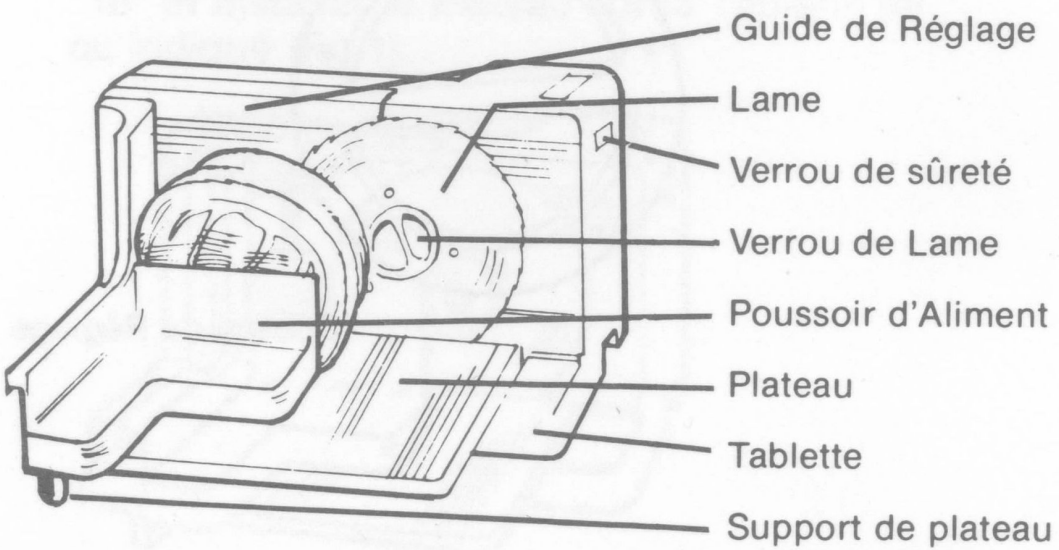
Félicitations! Vous possédez maintenant l'un des appareils électroménagers les plus utiles. Il vous permettra d'économiser bien du temps et dè trancher à la perfection les denrées difficiles à couper. Rôtis, fromages, pain et légumes, tels que tomates et oignons, se trancheront de l'épaisseur voulue en quelque secondes.

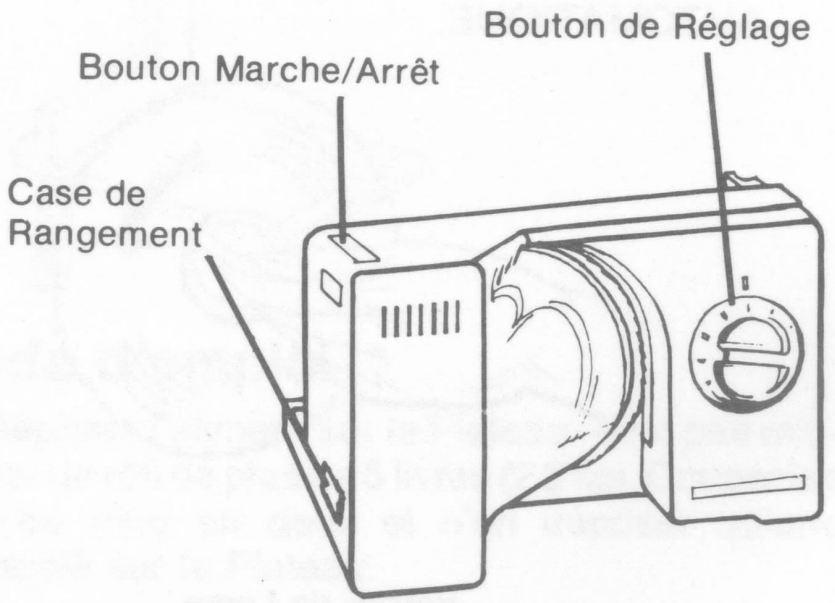
Ne tranchez que la quantité qu'il faut pour un repas, le reste se conservera mieux. Achetez fromage et charcuterie en quantités économiques, et tranchez-les à la maison. Quand viendra l'heure des réceptions, vous n'aurez pas à peiner pour servir d'élégants plateaux de viandes froides et de fromages.

Avec la Machine à trancher, la préparation et le service des aliments se font rapidement, aisément et tout en beauté.

AVIS: CET APPAREIL EST DESTINÉ À L'USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

Caractéristiques de votre machine à trancher





Déballage et lavage

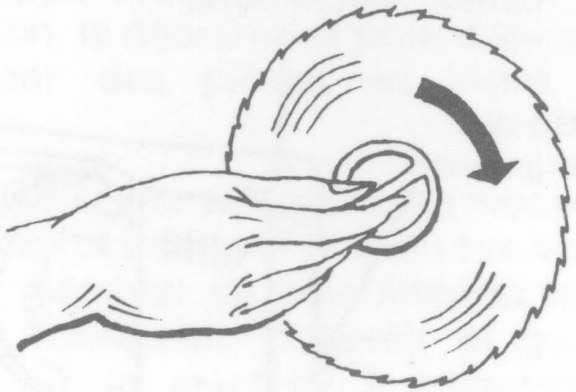
Démonter toutes les pièces pour les nottoyer avant d'utiliser la machine pour la première fois.

A. Pour enlever la lame, tourner le verrou de lame dans le sens des aiguilles d'une montre. ATTENTION! LA LAMES EST COUPANTE. LA MANIPULER AVEC PRUDENCE.

B. Tourner le Bouton de Réglage à la position d'Arrêt. Enlever le Guide de Réglage.

C. Essuyer l'extérieur de Bloc Moteur. NE PAS METTRE LE BLOC MOTEUR DANS L'EAU.

D. Laver toutes les pièces démontables à l'eau chaude savonneuse. Les bien assécher avant de les remonter. NE LAVER AUCUNE DES PIÈCES AU LAVE-VAISSELLE AUTOMATIQUE.

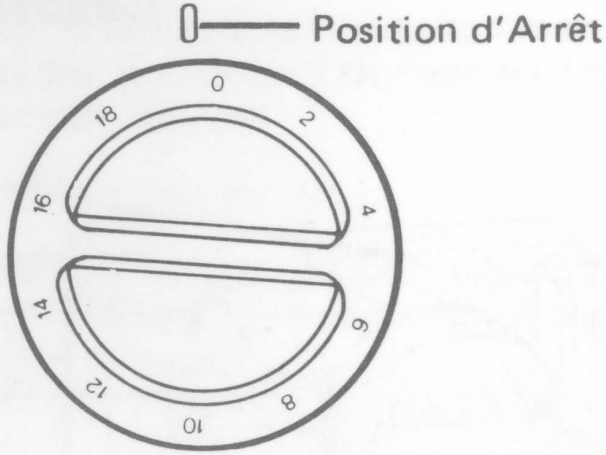


Verrou de Lame

Assemblage

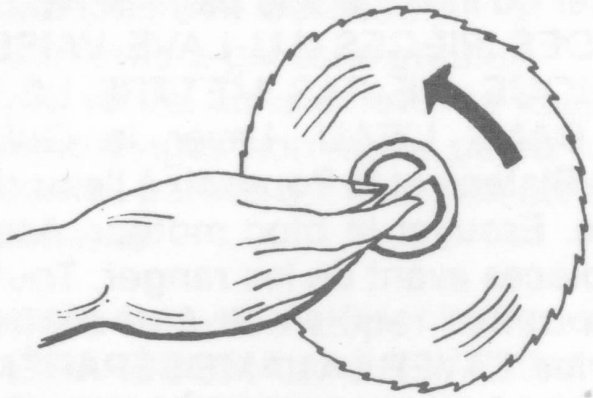
"TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL AVANT DE DÉMONTER OU REMPLACER DES PIÈCES ET AVANT DE LE NETTOYER".

A. Tourner le Bouton de Réglage dans le sens des auguilles d'une montre jusqu'à la position d'Arrêt. Mettre le Guide de Réglage en place. Tourner en suite le Bouton de Réglage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en position.



Bouton de Réglage

B. Pour remonter la lame, la prendre par le verrou de lame du centre. L'installer en tournant le Verrou en sens contraire des aiguilles d'une montre pour la verrouiller.



Verrou de Lame

C. Tourner le Bouton de Réglage à la position "18" et installer le Plateau sur la Tablette tel qu'indiqué (fig.1).

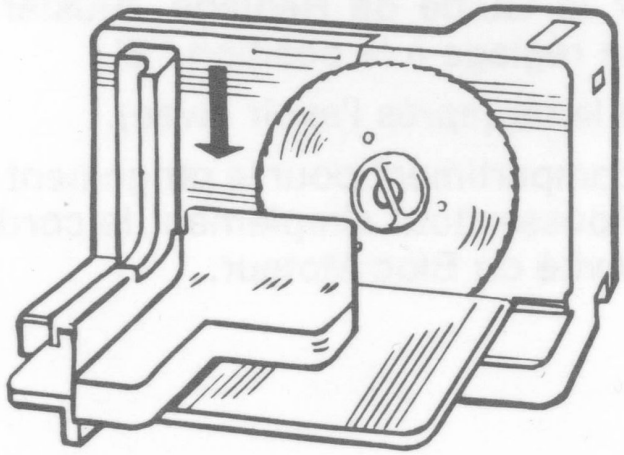


fig. 1

D. Adapter le Poussoir à la coulisse du Plateau (fig. 2). La Machine à trancher est maintenant prête à fonctionner.

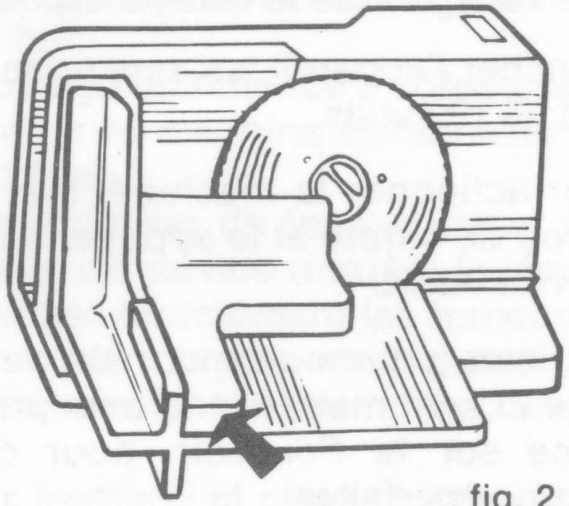
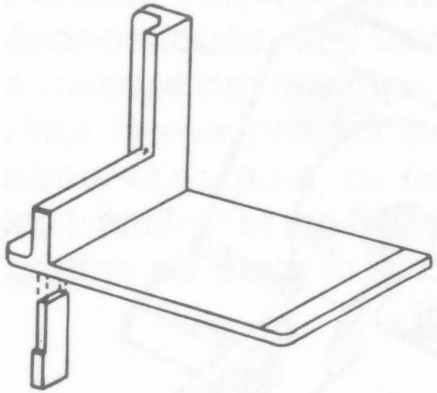


fig. 2



Mode d'emploi

A. Déposer l'aliment sur le Plateau — ne pas utiliser un rôti de plus de 5 livres (2.3 kg). Couper les gros rôtis en deux et n'en déposer qu'une moitié sur le Plateau.

B. Pour mettre l'aliment à trancher en place, faire glisser le Poussoir pour l'incruster dans l'aliment (fig. 3). Faire ensuite glisser le Plateau pour l'éloigner de la lame, à la position d'arrêt.

C. Brancher l'appareil sur une prise murale CA de 110-120 volts.

D. Pour actionner la machine, tirer vers soi le verrou de sûreté et le appuyer sur le Bouton Marche/Arrêt.

E. Imprimer un mouvement de vaet-vient au Plateau, en maintenant une pression uniforme sur le Poussoir, pour obtenir des tranches parfaites.

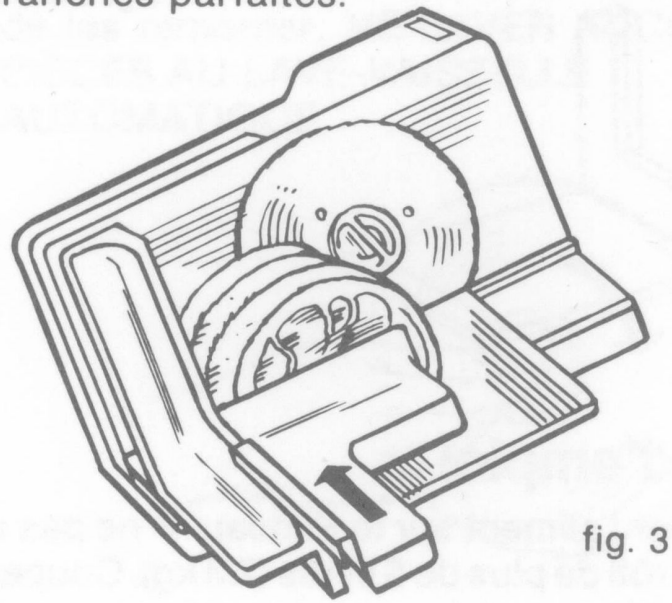


fig. 3

Entretien et nettoyage

Débrancher l'appareil immédiatement après l'usage et le nettoyer avant de le ranger. Le démonter tel qu'indiqué à la page 3. NE LAVER AUCUNE DES PIÈCES AU LAVE-VAISSELLE AUTOMATIQUE. NE PAS METTRE LE BLOC MOTEUR DANS L'EAU. Laver le Guide de Réglage, le Plateau et le Poussoir à l'eau chaude savonneuse. Essuyer le bloc moteur. Assécher toutes les pièces avant de les ranger. Tout autre service d'entretien requis doit être confié à un poste autorisé. LAVER LA LAME SÉPARÉMENT. ATTENTION! LA LAME EST TRÈS COUPANTE.

Rangement

Pour économiser l'espace et faciliter le rangement, procéder comme suit:

A. Remonter le Guide de Réglage. Ajuster le Bouton de réglage à la position "2".

B. Monter la lame (après l'avoir lavée).

C. Il y a un compartiment pour le rangement du cordon, Pousser tout simplement le cordon dans la cavité du Bloc Moteur.

Tranches défendues

Ne pas trancher:
- les viandes non désossées
- les aliments à grosses graines
- un rôti roulé, sans enlever la ficelle
- les emballages comme le papier d'aluminium
- toutes les parties dures et non comestibles des aliments.

Ne jamais essayer de trancher aucun morceau de nourriture sans installer le Plateau et le Poussoir. Ces pièces vous permettent de trancher les morceaux les plus petits sans danger.

Conseils pratiques

- Enlever la grosse couenne du bacon avant de le trancher.
- Si le fromage commence à adhérer à la lame, débrancher la machine et humecter la lame avec de l'eau.
- Pour économiser du temps, placer l'assiette ou un plat de service derrière la lame pour y faire tomber directement les tranches.
- Pour trancher du pain mou, guider délicatement et lentement le pain dans la voie de la lame.
- Acheter fromage et charcuterie en quantités économiques. Les trancher ensuite au fur et à mesure des besoins.
- Pour mieux profiter des restants de rôtis de boeuf et de porc, de boeuf salé et de jambon, les trancher et les transformer en sandwiches, gratins ou plats froids.

GARANTIE

Votre Machine à trancher est garantie pour un an contre tous défauts électriques ou mécaniques, dans les matières premières ou la fabrication. Durant cette période, les réparations et le remplacement de pièces requis par suite de tels défauts seront effectués gratuitement. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par les abus ou la négligence dont l'appareil aurait été l'objet, ou par son utilisation sur courant ou sous tension autres que ceux indiqués sur le produit.

Cette garantie tient lieu de toute autre garantie explicite ou implicite. Pour les réparations ou l'entretien, envoyez l'appareil en port payé à la succursale de Sunbeam Appliance Service Company (Canada) Limited la plus proche. Veuillez joindre une note expliquant la nature de l'ennui.

Oster®

DIVISION DE SUNBEAM CORPORATION (Canada) Limited

Toronto, Ontario